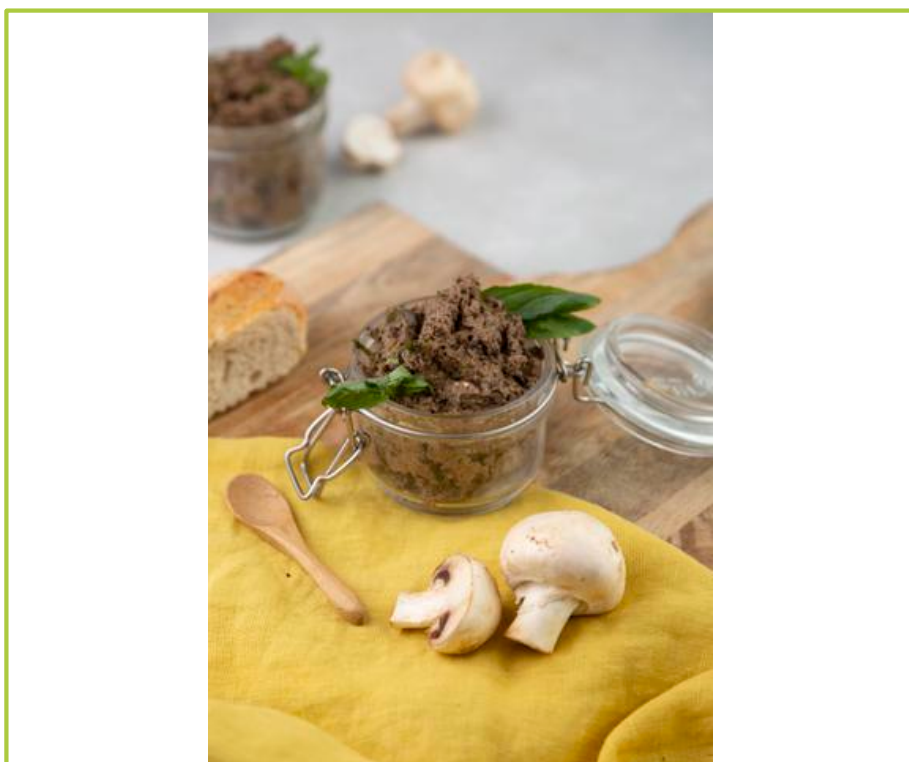


PASTA DE COGUMELOS SECOS, MANJERICÃO E QUEIJO CREME



Categoria: Molhos para saladas

Criado em 2022-01-31

Qualificada pela Supercook CL

Sugerido por Kitchen Center Chile

O tempo total de preparação: 1 Minutos

Adequado para máquina:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES

200 grama Cogumelos secos

15 Folha / folhas Manjericão

2 dente alho

300 grama Pedacos de queijo creme

1 colher de chá sal herbal

Água quente para hidratar os cogumelos

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).